

**PROSES PENGOLAHAN TAHU
DI UD. SUMBER JAYA
SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:
VALLY MARSELINA
NRP 6103012123**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2015**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Vally Marselina

NRP : 6103012123

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami dengan judul:

“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Surabaya”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 24 Juli 2015

Yang menyatakan,

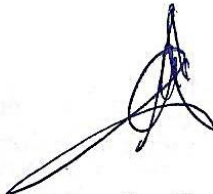


Vally Marselina

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Surabaya”**, yang diajukan oleh Vally Marselina (6103012123), telah diujikan pada tanggal 13 Juli 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Anita Maya Sutedja, S. TP., M. Si.

Tanggal: 24 Juli 2015

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

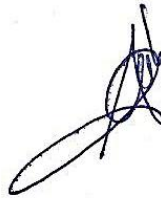
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Surabaya”**, yang diajukan oleh Vally Marselina (6103012123), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

UD. Sumber Jaya
Pemimpin Perusahaan



Ratna Pudjiwati
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Anita Maya Sutedja, S. TP., M. Si.
Tanggal: 24 Juli 2015

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam makalah praktek kerja industri pengolahan pangan saya yang berjudul:

“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Surabaya”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 24 Juli 2015



Vally Marselina

Vally Marselina, NRP 6103012123. **Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Surabaya.**

Di bawah bimbingan:

Anita Maya Sutedja, S. TP., M. Si.

ABSTRAK

Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang disukai oleh masyarakat. UD. Sumber Jaya merupakan salah satu industri pengolahan tahu di Surabaya. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Kenjeran No. 272 Surabaya. Struktur organisasi tertinggi dijabat oleh pemilik UD. Sumber Jaya dengan jumlah karyawan 4 orang. UD. Sumber Jaya memiliki hasil produksi berupa tahu putih, tahu halus, tahu pong, dan tahu kuning.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu adalah kedelai, air, dan koagulan. Proses pengolahan yang dilakukan di UD. Sumber Jaya meliputi penimbangan, perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan. Pengemas tahu yang digunakan adalah drum berbahan seng dan mika plastik. Sumber daya yang digunakan berupa listrik. Pengendalian mutu dilakukan dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk jadi yang siap dipasarkan. UD. Sumber Jaya memperhatikan sanitasi peralatan, ruang pengolahan, dan *personal hygiene*. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi berupa limbah padat dan cair.

Kata kunci: tahu, UD. Sumber Jaya

Vally Marselina, NRP 6103012123. **The Processing of Tofu in UD. Sumber Jaya Surabaya.**

Advisory committee:

Anita Maya Sutedja, S. TP., M. Si.

ABSTRACT

Tofu is one of the soy processed product that is favored by public. UD. Sumber Jaya is one of the tofu processing industry in Surabaya. The company is located in Kenjeran street No. 272 Surabaya. The highest organizational structure is held by the owner of UD. Sumber Jaya with total 4 employees. UD. Sumber Jaya has outcome products such as white tofu, soft tofu, pong tofu, and yellow tofu.

Raw materials used in tofu processing are soy, water, and coagulant. Processing activity which is conducted by UD. Sumber Jaya include weighing, submersion, washing, milling, concoction, filtering, conglomeration, pressing, and cutting. For tofu packaging, drum made from zinc and plastic mica are used. Resource used in tofu processing is electricity. Quality control is done from raw material acceptance, production process to the finished product ready for marketed. UD. Sumber Jaya concern at the sanitation of equipment, processing room, and personal hygiene. Waste produced from production process are solid and liquid waste.

Keywords: tofu, UD. Sumber Jaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Kenjeran Surabaya”**.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Anita Maya Sutedja, S. TP., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan ini.
2. Ibu Ratna Pudjiwati, selaku Pimpinan UD. Sumber Jaya yang telah memberikan kesempatan dan meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan praktek kerja.
3. Orang tua, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, akan tetapi penulis berharap agar Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan... ..	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
2.2.1. Lokasi	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik.....	9
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	13
3.1. Bentuk Badan Usaha.....	13
3.2. Struktur Organisasi	14
3.3. Tugas dan Wewenang.....	17
3.4. Ketenagakerjaan	18
3.4.1. Status Karyawan.....	18
3.4.2. Jam Kerja Karyawan.....	19
3.5. Sistem Pengupahan.....	20
3.6. Kesejahteraan Karyawan	21
3.6.1. Cuti	21
3.6.2. Biaya Berobat.....	21
3.6.3. Tunjangan Hari Raya (THR)	21

3.6.4. Tempat Istirahat.....	21
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN TAMBAHAN	22
4.1. Bahan-Bahan Pembuatan Tahu.....	22
4.1.1. Kedelai.....	22
4.1.2. Air.....	22
4.1.3. Koagulan.....	23
4.1.4. Kunyit	25
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	26
5.1. Pengertian Proses Pengolahan	26
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	26
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	32
6.1. Proses Pengemasan Tahu	33
6.2. Penyimpanan	33
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	35
BAB VIII. SUMBER DAYA	42
BAB IX. SANITASI	44
9.1. Sanitasi Peralatan.....	44
9.2. Sanitasi Bangunan	45
9.3. Sanitasi Pekerja	46
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	47
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	47
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi.....	48
10.3. Pengendalian Mutu Produk	49
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	50
11.1. Limbah Padat	50
11.2. Limbah Cair	51
BAB XII. TUGAS KHUSUS	52
12.1. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Produk <i>Bakery</i>	52
12.1.1. Tepung Ampas Tahu	53
12.1.2. Potensi Tepung Ampas Tahu dalam Produk <i>Bakery</i>	53

	Halaman
12.1.2.1. Karakteristik Produk Biskuit dan <i>Sugar Pastry</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	55
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
13.1. Kesimpulan	57
13.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi UD. Sumber Jaya	8
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik	11
Gambar 3.1. Bagan Organisasi Perusahaan	16
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu Putih.....	28
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu Kuning	29
Gambar 7.1. Bak Perendam Biji Kedelai.....	35
Gambar 7.2. Bak Penampung Kedelai Bersih.....	36
Gambar 7.3. Mesin Penggiling	36
Gambar 7.4. Bak Penampung Bubur Kedelai	37
Gambar 7.5. Wajan	37
Gambar 7.6. Penampung Filtrat (Sumur).....	38
Gambar 7.7. Penampung <i>Whey</i>	38
Gambar 7.8. Pengepres.....	39
Gambar 7.9. Penyimpanan Tahu	39
Gambar 7.10. Kereta Dorong.....	40
Gambar 7.11. Penyaring	40
Gambar 7.12. Ketel Uap	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 12.1. Kandungan Gizi Ampas Tahu dan Tepung Ampas Tahu ...	53
Tabel 12.2. Hasil Organoleptik Biskuit dengan Berbagai Konsentrasi Substitusi Tepung Ampas Tahu	56
Tabel 12.3. Hasil Organoleptik <i>Sugar Pastry</i> dengan Berbagai Konsentrasi Substitusi Tepung Ampas Tahu	56